



## primi piatti | vorspeisen

200	Focaccia mit Olivenöl, Oregano & Knoblauch	5,00 €
201	Samosa <sup>a,g</sup> gefüllte Teigtaschen mit Gemüse-Curry (vegan)	9,00 €
202	Panierte Champignons <sup>a,c,g</sup> mit Zitrone auf buntem Blattsalat	9,00 €
203	Burrata Caprese <sup>a,g</sup> Burrata mit geschmorten Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum, Balsamico Creme (vegetarisch)	13,50 €
204	Mozzarella panata <sup>a,g</sup> panierter Mozzarella auf Tomaten-Carpaccio mit Olivenöl & Basilikum (vegetarisch)	13,50 €
205	Burrata Zucchini <sup>a,g</sup> panierte Zucchini Scheiben auf warmer Napolisauce mit Burrata & Basilikum (vegetarisch)	13,50 €
206	Scampi Aglio e olio <sup>b</sup> Gambas in pikanter Napolisauce, Weißwein, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, serviert in einer heißen Gusspfanne	15,90 €
207	Antipasto della Casa (für 2 Pers.) <sup>a,3,4,8</sup> eine kulinarische Überraschung aus unserer Küche, aktuelle Leckereien, die der Chef vorschlägt	18,90 €

## insalate | salate

303	Insalata Mediterrane <sup>g,7</sup> mit gegrilltes saisonales Gemüse, Kirschtomaten, rote Zwiebeln mit Fetakäse (vegetarisch)	14,90 €
304	Insalata Ceylon <sup>g</sup> mit Paprika, Kirschtomaten, Ei, Mango, rote Zwiebeln, Fetakäse, flambierte Curry-Hähnchenbruststückchen	15,90 €
305	Insalata Crocante <sup>a,c,e,f</sup> mit Kirschtomaten, Paprika, Gurken, Ei & in Cornflakes panierter Hähnchenfilet	15,90 €
306	Insalata Pescatore <sup>b,c,d</sup> mit Kirschtomaten, Paprika, Gurken, Ei, flambiertem Lachs & Gambas mit Zitrone	16,90 €
307	Insalata Tagliata di Bistecca & Burrata <sup>c,g</sup> tranchiertes Roastbeef (180g) mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola bunter Pfeffer, Meersalz, Balsamico-Dressing	21,90 €

## pasta | nudeln

505	Pasta Zenzero <sup>a,g</sup> mit Napolisauce, Kirschtomaten, gegrilltes Gemüse, Ingwer, Knoblauch (vegetarisch)	13,00 €
508	Pasta Chef <sup>a,c,g</sup> mit Hackfleisch-Sahnesauce, Schinken	13,00 €
509	Pasta Paradiso <sup>a,g,8</sup> mit feiner Rahmsauce, flambierte Hähnchenbrust, Champignons, Schinken	13,50 €
512	Pasta Pesto Bianco <sup>a,g</sup> mit hausgemachten weißem Pesto, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen & Burrata (vegetarisch)	15,90 €
513	Pasta N'duja <sup>a,6</sup> mit Napolisauce, N'duja (italienische pikante Streichwurst), Oliven, Kapern, Burrata, frischer Basilikum	15,90 €
514	Pasta Marinara <sup>a,g,n</sup> mit Tomaten-Weißweinsauce, Muscheln, Garnelen, Tintenfisch & Sardellen-Filets	15,90 €
517	Pasta al Limone <sup>a,g</sup> mit Zitronen-Sahnesauce, flambierten Hähnchen Streifen, bunter Pfeffer & Pramesankäse	15,90 €
521	Tortelli Tartufo <sup>a,g</sup> gefüllt mit Spinat und Ricotta, Parmesan-Sahnesauce, Trüffelöl, Kirschtomaten (vegetarisch)	15,90 €
522	Tortelli Salmone <sup>a,d,g</sup> gefüllt mit Lachs, Parmesan-Sahnesauce, frisches Lachsfilet, Kirschtomaten	16,90 €
523	Pasta Bistecca <sup>a,6</sup> tranchiertes Roastbeef (180g), flambierte Champignons, grüner Peppersauce, Knoblauch	23,90 €
Pastagerichte wählbar mit Penne, Spaghetti oder Tagliarini Fresca (+1,50 €)		

## pesce | fisch

801	Scampi Grigliata <sup>a,b,g</sup> gegrillte Scampispieße auf mediterranem Basmatireis	23,50 €
802	Lachs natura <sup>a,d,g</sup> gegrilltes Lachsfilet mit Zitrone & Basmatireis	23,50 €
803	Lachs Napoli <sup>a,d,g</sup> frisches Lachsfilet serviert in Napolisauce mit Basilikum & Mozzarella überbacken mit Basmatireis	24,50 €

Jedes Fischgericht wird mit einem Salat serviert.



## bistecca | rumpsteak

Black Angus aus Uruguay,  
365 Tage Weidehaltung, 230g

700	Rumpsteak <sup>g</sup> nach Wahl mit Pfeffersauce, Gorgonzolasauce, hausgemachter Kräuterbutter oder Zwiebeln & Champignons	29,50 €
702	Rumpsteak Bergwerk <sup>g</sup> mit Röstzwiebeln & dunkler Biersauce sowie der angebrochenen Flasche Bier ;)	31,50 €
703	Rumpsteak rare <sup>g</sup> auf heißem Stein mit grobem Meersalz, buntem Pfeffer, und hausgemachter Kräuterbutter serviert auf einem heißen Granitstein	31,50 €
704	Rumpsteak Surf & Turf <sup>b,g</sup> auf heißem Stein mit Gambas, grobem Meersalz, buntem Pfeffer, hausgemachter Kräuterbutter serviert auf einem heißen Granitstein	32,50 €

Jedes Fleischgericht wird mit Salat, saisonales Gemüse  
mit Pommes oder Pasta serviert.

## ceylon food

900	Reisnudeln Chilli mit Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch & scharfen Pepperoni	13,50 €
901	Butter Chicken <sup>a,g,8</sup> in Joghurt eingelegte Hähnchenbrust, würzige Tomaten-Buttersauce mit Knoblauch & Ingwer (optional vegetarisch)	15,90 €
902	Chicken Masala <sup>a,g,8</sup> flambierte Hähnchenbrust in Masalacurry, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kokosmilch, Peperoni	15,90 €

Alle Curry-Gerichte werden mit Basmatireis & Naanbrot serviert.  
Bitte gib uns Bescheid, wie scharf Ihr es wollt.

## Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe

1) Farbstoff/en | 2) konserviert | 3) Antioxidationsmittel | 4) Geschmacksverstärker  
5) geschwefelt | 6) geschwärzt | 7) gewachst | 8) Phosphat/en bei Fleischerzeugnissen  
4) Süßungsmittel

## Allergene

a) glutenhaltige Getreide | b) Krebstiere | c) Eier | d) Fische | f) Sojabohnen  
g) Milch/Laktose | k) Sesamsamen | n) Weichtiere ... und die daraus hergestellten Erzeugnisse

## carne | fleisch

Regionalmarke Eifel-Schwein  
Kontrollierte Qualität aus der Region

601	Scaloppina Provencale <sup>a,c,g,8</sup> paniertes Schnitzel mit frischen Kräutern und Parmesan mit Zitrone	15,50 €
602	Scaloppina Crema <sup>a,c,g</sup> paniertes Schnitzel mit feiner Champignon-Rahmsauce	17,50 €
603	Scaloppina Parmigiana <sup>a,c,g</sup> paniertes Schnitzel mit Bolognesesauce und mit Käse überbacken	17,50 €
604	Scaloppina Casa <sup>a,c,g,8</sup> paniertes Schnitzel mit Schinken, Käse in Sahnesauce	17,50 €
605	Scaloppina Pep <sup>a,c,g</sup> paniertes Schnitzel mit Käse in Bolognese-Sahnesauce & Chili	17,50 €
606	Scaloppina Mio <sup>a,c,g</sup> paniertes Schnitzel mit Aubergine, Basilikum, mit Napolisauce und mit Mozzarella überbacken	17,50 €
607	Cordon Bleu mit Bergkäse <sup>a,c,g,9</sup> gefüllt mit Schinken & Bergkäse	19,50 €
608	Cordon Bleu Crema <sup>a,c,g,9</sup> gefüllt mit Schinken & Bergkäse mit Champignon-Rahmsauce	22,50 €
609	Saltimbocca alla Romana <sup>g</sup> gebratene Schweinefilet-Medaillons mit Salbei, Parmaschinken, Käse in Weißweinsauce	24,50 €
610	Piccata alla Milanese <sup>c,g</sup> Schweinefilet-Medaillons paniert in Parmesan mit frischen Kräutern & frische Pasta in Napolisauce	24,50 €

Jedes Fleischgericht wird mit Salat, saisonales Gemüse  
mit Pommes oder Pasta serviert.

## desserts

950	Eisbecher von Henrys Eismanufaktur <sup>g</sup>	4,50 €
951	Lavakuchen <sup>a,c</sup> mit einer Kugel Vanille-Eis & Sahne	8,50 €
952	Tiramisu <sup>a,c,g</sup>	8,50 €



## pizza

		normale	famiglia
401	Capricciosa <sup>a,c,g,1,2,3</sup> mit Salami, Champignons, Artischocken & gekochtes Ei	10,50 €	15,00 €
402	Diavolo <sup>a,c,g,1,2,3</sup> mit Peperoniwurst, frischen Tomaten, Knoblauch & scharfen Peperoni	10,50 €	15,00 €
403	Mero <sup>a,g,8</sup> mit Salami, Champignons, Zwiebeln, Bolognesesauce & scharfen Peperoni	11,00 €	15,50 €
404	Lanka <sup>a,g</sup> mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Knoblauch & Ingwer	11,00 €	15,50 €
405	Schambila <sup>a,g</sup> mit Paprika, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Fetakäse & Olivenöl	11,00 €	15,50 €
406	Lava <sup>a,g</sup> rote Zwiebeln N'duja (italienische pikante Streichwurst), Salami Spinata piccante, Mozzarella & Oregano	11,50 €	16,00 €
407	Jaffna <sup>a,g</sup> mit Curry-Hähnchenstückchen, gewürfelten Zwiebeln & scharfen Peperoni	11,50 €	16,00 €
408	Indicindis <sup>a,g</sup> mit Artischocken, Brokkoli, Oliven, Paprika, weiße Zwiebeln & Knoblauch	11,50 €	16,00 €
409	Bergwerk <sup>a,c,g,8</sup> mit Lyoner, Spiegelei, Zwiebeln, Pommes & einer Flasche Stubbi	14,50 €	18,00 €
410	Masala <sup>a,g</sup> mit Curry-Hähnchenstückchen, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & scharfen Peperoni	12,50 €	17,00 €
411	Pasta <sup>a,g</sup> mit Spaghetti Bolognese & Käse	13,50 €	18,00 €
412	Verde (vegan) <sup>a</sup> mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Spinat, Kirschtomaten & Knoblauch	13,50 €	18,00 €
413	Pollo piccante <sup>a,g</sup> mit flambierten Hähnchenstückchen, N'duja (italienische pikante Streichwurst), rote Zwiebeln, Champignons & Mozzarella	13,50 €	18,00 €
414	Benvenuto <sup>a,c,g,1,2,3</sup> mit Peperoniwurst, Salami Spinata piccante, gebrillten Auberginen, Grana Padano, Oregano & Mozzarella	13,50 €	18,00 €

## pizza

		normale	famiglia
415	Marinara <sup>a,b,d,g</sup> mit Krabben, Muscheln, Tintenfisch, Sardellen & Knoblauch	14,50 €	19,00 €
416	Tonno Speciale <sup>a,d,g,6</sup> mit Thunfisch, Oliven & roten Zwiebeln	13,50 €	18,00 €
417	Rucola & Parma <sup>a,g,2,3</sup> mit Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, Parmesankäse, Mozzarella & Olivenöl	14,50 €	19,00 €
418	Tartufo Bianca <sup>a,g</sup> mit Parmesancreme, Schinken, frischen Champignons, Trüffelöl & Mozzarella	14,50 €	19,00 €
419	Burrata <sup>a,g</sup> mit Kirschtomaten, Basilikum Pesto, Burrata, frischem Basilikum & Mozzarella	15,50 €	20,00 €
420	Due Amici <sup>a,b,d,g</sup> mit Gambas, frischer Lachs, Tomaten & Knoblauch	15,50 €	20,00 €
421	Tiki <sup>a,g,n</sup> mit Gambas, Champignons, Rucola, Parmesankäse, Knoblauch & Olivenöl	15,50 €	20,00 €
422	Gambas Bianca <sup>a,b,g</sup> mit Parmesancreme, Gambas, Kräuterbutter, Rucola, Grana Padano & Mozzarella	15,50 €	20,00 €
424	Quattro Fromagi <sup>a,g</sup> mit vier verschiedenen Käsesorten	14,50 €	19,00 €
423	Bambini <sup>a,g</sup> kleine Pizza Margherita	6,00 €	

## flammkuchen

		normale	famiglia
430	Flamme Gratinée <sup>a,g,8</sup> Crème fraîche, Speck, weiße Zwiebeln & Käse	10,50 €	15,00 €
431	Vendura <sup>a,g</sup> Crème fraîche, rote Zwiebeln, Paprika, Champignons & Käse	10,50 €	15,00 €
432	Mare <sup>a,d,g</sup> Crème fraîche, Lachs, rote Zwiebeln & Käse	12,50 €	16,50 €

## info

normale = 32 cm | famiglia = 40 cm



## aperitivi | aperitifs

001	Aperol Spritz	0,20l	6,50 €
002	Lillet „Wild Berry“	0,20l	6,50 €
003	Campari Orange	0,15l	6,50 €
004	Campari Soda	0,15l	6,50 €
005	Ramazotti Rosato	0,20l	6,50 €
005	Gin Tonic	0,20l	6,00 €
007	Ricard	4cl	5,00 €
008	Martini Bianco oder Rosso	4cl	5,00 €

## bevande analcoliche | softdrinks

010	Fritz-Limonaden	0,33l	3,50 €
	Kola mit & ohne Zucker   Orange   Zitrone   Mischmasch Apfel-Kirsch-Holunder Traubensaftschorle   Apfelschorle		
011	Piranja Eistee Limette-Minze	0,25l	3,00 €
012	Piranja Eistee Pfirsich-Blutorange	0,25l	3,00 €
013	Mineralwasser	0,25l	0,75l
		2,50 €	5,80 €
014	Wasser Still	0,25l	0,75l
		2,50 €	5,80 €

## birre | biere

020	Bauhöfer Pils	0,30l	3,50 €
021	Bauhöfer Pilsschuss (Pilz mit Malzbier)	0,30l	3,50 €
022	Bauhöfer Pils alkoholfrei	0,33l	3,70 €
023	Bauhöfer helles	0,33l	3,70 €
024	Bauhöfer Radler	0,30l	3,50 €
025	Bauhöfer Radler alkoholfrei	0,33l	3,50 €
026	Bauhöfer Schwarzwaldmarie (Lager hell)	0,33l	3,70 €
027	Bauhöfer Vollmond (dunkel)	0,33l	3,70 €
028	Bauhöfer Weizen hell	0,50l	5,00 €
029	Bauhöfer Cola Weizen	0,50l	5,00 €
030	Bauhöfer Weizen alkoholfrei	0,50l	5,00 €
031	Gründels fresh	0,33l	3,50 €
032	Malzbier	0,33l	3,50 €

## bevande calde | heißgetränke

070	Kaffee		2,80 €
071	Espresso		2,80 €
072	Cappuccino		3,50 €
073	Latte Macchiato		3,50 €
074	Kakao		3,00 €

## degesstivi | degestifs

060	Sambuca	2cl	4,00 €
061	Grappa	2cl	4,00 €
062	Amaro di Capo	2cl	4,00 €
063	Limoncello	2cl	4,00 €
064	Prinz Verschiedene Sorten	2cl	5,00 €
065	Dalay "Affentanz" Rum	4cl	8,50 €
066	Dalay „Affentanz“ Whisky	4cl	13,50 €



## vini bianci | weißweine

040 Weinschorle 0,25l 4,00 €

041 Grauer Burgunder Hilz | Pfalz  
Strukturreich, würzige Noten, cremige Fülle  
Empfehlung zu hellem Fleisch, cremigen Saucen  
0,10l 0,25l 0,75l  
3,50 € 7,50 € 20,00 €

042 Soave „Mucchietto“ Pasqua | Venetien  
Knackig, frisch, fruchtige Aromavielzahl  
Empfehlung zu Anti Pasti, Pasta  
0,10l 0,25l 0,75l  
4,50 € 8,50 € 22,50 €

043 Grillo Andrero | Sizilien  
Herhaft, lebendig, weich und ausgewogen  
Empfehlung zu hellem Fleisch, Fisch  
0,10l 0,25l 0,75l  
4,50 € 8,50 € 22,50 €

044 Citrone Bianco Librandi | Kalabrien 0,75l  
Cuvée aus Chardonnay & Sauvignon Blanc, 29,00 €  
exotische Früchte, feine Säure, elegant  
Empfehlung zu Vorspeisen, hellem Fleisch, Pizza

045 Lugana Otella | Venetien 0,75l  
Bouquet aus weißen Blüten, 35,00 €  
zarte Frühlingskräuter, harmonisch fein  
Empfehlung zu hellem Fleisch, Pasta, hellen Saucen

## spumante | sekt

053 Prosecco Spumante Extra Dry  
S. Anna | Venetien

0,10l 0,75l  
4,50 € 27,00 €

## vini rossi | rotweine

046 Ciro Rosso Librandi | Kalabrien  
Lebhafte Aromatik, dezente Würze, leichte Kräuternote  
Empfehlung zu Rind, Schwein, Pasta  
0,10l 0,25l 0,75l  
3,50 € 8,50 € 22,50 €

047 Primitivo „Mucchietto“ Pasqua | Apulien  
Intensiv, fruchtig-würzig, samtig und harmonisch  
Empfehlung zu Pasta, Pizza, gegrilltem Fleisch  
0,10l 0,25l 0,75l  
4,50 € 9,50 € 25,50 €

048 Passione Sentimento Rosso  
Pasqua | Venetien 0,75l  
Ausgewogen, rund, weich 32,00 €  
Empfehlung zu Rind, Wild, gereiftem Käse

049 Gemei Rosso Ortella | Venetien 0,75l  
Samtig, zartes Gefüge, raffiniertes Tannin 35,00 €  
Empfehlung zu Käse, Pasta, Rind, Schwein

## vini rosati | roséweine

050 Rosato Ciro Librandi | Kalabrien  
Feiner Säure, verwobene Frucht, besondere Struktur  
Empfehlung zu mediterranen Gerichten, Pasta,  
Gemüseaufläufen, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch  
0,10l 0,25l 0,75l  
4,50 € 8,50 € 22,50 €

051 Roses Roses Ortella | Venetien 0,75l  
Fruchtig, frisch, saftig, elegant 32,00 €  
Empfehlung zu hellem Fleisch, leichten Gerichten  
und auch als Aperitif